

Restauracja★Hotel★Catering

Z g i e r z u l . O z o r k o w s k a 44
tel 509 023 237 ; 502 322 019
www. Restauracja-RouteOne.pl



Menu 200zł/os

I Danie

Rosół z makaronem

II Danie

(obiad podawany na półmiskach – 2 szt mięsa/osobę)

Dewolaj, Faszerowany pieróg schabowy, Filet z kurczaka zapiekany ze świeżym pomidorem i mozzarellą, Kieszonka drobiowa z mozzarella i szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu,

Ziemniaki, Frytki

Zestaw surówek, Warzywa gotowane

Deser

Deser lodowy z polewą i owocami

III Danie

(obiad podawany na półmiskach – 1,5 szt mięsa/osobę)

Pieczeń z karczku w sosie, Zraz z szynki, Polędwiczki w sosie kurkowym,

Kluska śląska,

Kapusta zasmażana, Buraczek zasmażany

IV Danie

Barszczyk czerwony z pasztecikami i krokietami

ZAKĄSKI

PATERY MIĘSNE:

Kaczka faszerowana - Paszтет z żurawiną – Rolada drobiowa ze szpinakiem – pikle/marynaty itp.

PATERA WŁOSKA

Mozzarella/pomidory -camambert/winogrono -szynka dojrzewająca/melon – salami/oliwki

PATERA ROŻNOŚCI

Rolada z łososiem – rolada z ciasta francuskiego -Placuszki z łososiem – tortilla szynką/serem -

SAŁATKI – 2 rodzaje do wyboru np.:

- grecka - z kurczakiem - brokułowa - jarzynowa – kurczak/ananas/kukurydza
- Tatar ze śledzia -Nagetsy z sosem czosnkowym



Stół słodki z ciastami + Owoce + **Mini Deserki** (np.: panna cotta, galaretki)

Napoje (grupa Pepsi) Soki (pomarańczowy i jabłkowy) Woda Herbata Kawa z ekspresu **bez limitu**

OPCJE DODATKOWE:



Danie – Zupa 10zł/osobę

Flaki wołowe lub Beef Strogonow

Tort komunijny /cukiernia Szarlotka/

do 20 osób – 200zł; do 30osób – 300zł do 40 osób - 400zł

(smak – bita śmietana z owocami, kształt, dekoracja do ustalenia)

Dodatkowa porcja mięsa +10zł/szt

(do I lub II obiadu)

Dodatkowa porcja ciast +5zł/osobę

Zakąski Extra

Sushi 70zł/patera

Tatar 80zł/patera/8kulek

Deska wiejska 80zł/szt

WAŻNE INFORMACJE - PŁATNOŚCI:

•DO 3 LAT (bez miejsca przy stole) = BEZPŁATNIE

•DZIECI DO 7LAT = 50% STAWKI

•DZIECI POWYŻEJ 7 LAT = 100%STAWKI

•5 dni przed imprezą (ustalenie menu) – wpłata min 80% wartości

•najpóźniej 3 dni przed imprezą podanie ostatecznej liczby gości

•w dniu imprezy końcowe rozliczenie

•w związku z wprowadzaniem opłaty recyklingowej proszę o przygotowanie własnych opakowań/reklamówek w celu pakowania żywności po imprezie (opłata 1zł/reklamówkę/opakowanie)

•W cenie dekoracja żywymi kwiatami, serwetami, świecami, pokrowcami

•Sala KLUBOWA MIN20osób ; Sala RESTAURACYJNA od 40osób ; Sala BANKIETOWA od 60osób